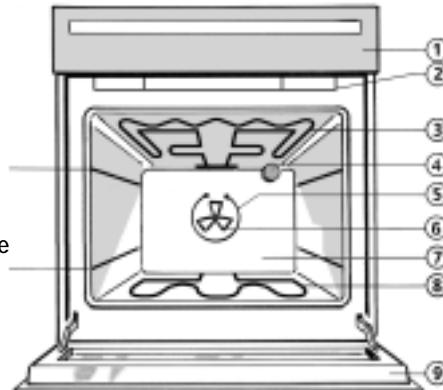


# PRODUKTBESKRIVELSE

Øverste  
rilleNederste  
rille

## TILBEHØR

Kakebrett:



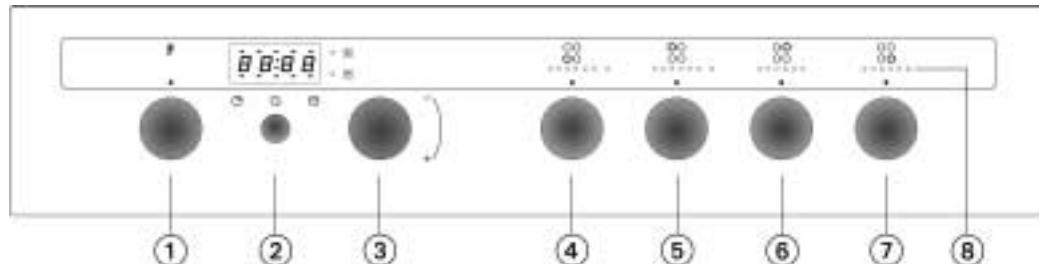
Grill:



Langpanne:



## BETJENINGSPANEL



1. På/av-bryter - Valg av funksjoner
2. Tast for bekrefteelse og valg av program
3. Bryter for endring av forhåndsinnstilte verdier (temperatur, tid, nivåer)
4. Bryter for aktivering av kokesonen foran til venstre på platen

platetoppen 0 1 ... 10 \*  
5. Bryter for aktivering av kokesonen bak til venstre på

platetoppen 0 1 ... 10 \*  
6. Bryter for aktivering av kokesonen bak til høyre på

platetoppen 0 1 ... 10 \*  
7. Bryter for aktivering av kokesonen foran til høyre på

platetoppen 0 1 ... 10 \*

8. Varsellys platen

\* Effektbryterne på platen kan ikke byttes om.  
Etter rengjøring eller vedlikehold må de plasseres i riktig posisjon.

5019 310 56100/A

### Brytere i flukt med panelet

- Når bryteren skal brukes, trykkes den inn på midten.
- Bryteren vil sprete ut.
- Drei den til ønsket posisjon.

Når tilberedningen er avsluttet settes bryteren på 0 og man trykker den på midten tilbake til den opprinnelige posisjonen.

Oversikt over ovnens funksjoner			
Funksjon	Forhåndsinnstilt temperatur	Regulerbar temperatur	Beskrivelse av funksjon
- Ovn av	-	-	-
LYS I OVN	-	-	For å slå på lyset i ovnen
DUAL 35/60°	35C - 60C	-	<ul style="list-style-type: none"> <li>For å holde temperaturen i ovnen konstant.</li> <li>35°C: for heving av pasta, brød og pizza.</li> <li>60°C: for å holde maten varm når tilberedningen er avsluttet.</li> <li>Det anbefales å bruke den første rillen.</li> </ul>
STATISK	200C	50°C - 250°C	<ul style="list-style-type: none"> <li>For tilberedning av kjøtt, fisk og fjærkre på et nivå.</li> <li>Forvarm ovnen til ønsket steketemperatur og sett maten i ovnen så snart alle termometerindikatorene  lyser.</li> <li>Vi anbefaler å bruke den andre eller tredje rillen.</li> </ul>
MED VIFTE	175C	50°C - 250°C	<ul style="list-style-type: none"> <li>For tilberedning på maks. 2 nivåer.</li> <li>Bytt eventuelt om posisjonen til rettene under tilberedningen for å oppnå en jevnere stek.</li> </ul>
MED VARMLUFT	160C	50°C - 250°C	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tilberedning uten forvarming på et eller flere nivåer av matvarer med samme steketemperatur (eks.: fisk, grønnsaker, dessert) uten at matvarene tar smak av hverandre.</li> </ul>
TURBOVIFTE	160C	50°C - 250°C	<ul style="list-style-type: none"> <li>For tilberedning på et nivå (eks.: frukt, store kaker, timballer, grønnsaker, pizza, fjærkre).</li> </ul>
GRILL	3	-	<ul style="list-style-type: none"> <li>For grilling av koteletter, grillspidd, pølser, gratinering av grønnsaker og brödristing.</li> <li>Det kan velges forskjellige effektinntillinger (min. 1 - maks. 5).</li> <li>Forvarm ovnen i 3-5 minutter.</li> <li>Under tilberedningen skal ovnsdøren være lukket.</li> <li>Ved tilberedning av kjøtt bør det helles litt vann i langpannen (plasseres på første rille), slik at du unngår matos og fettsprut.</li> <li>Snu maten under grillingen.</li> </ul>
TURBOGRILL	3	-	<ul style="list-style-type: none"> <li>For grilling av store kjøttstykker (roastbiff, stek).</li> <li>Det kan velges forskjellige effektinntillinger (min. 1 - maks. 5).</li> <li>Forvarm ovnen i 3-5 minutter.</li> <li>Under tilberedningen skal ovnsdøren være lukket.</li> <li>Ved tilberedning av kjøtt bør det helles litt vann i langpannen (plasseres på første rille), slik at du unngår matos og fettsprut.</li> <li>Snu kjøttet under tilberedningen.</li> </ul>
PIZZA/BRØD	-	P1- 300°C P2- 220°C	<ul style="list-style-type: none"> <li>For tilberedning av pizza, brød, focaccia.</li> </ul>
HURTIG	200C	50°C - 250°C	<ul style="list-style-type: none"> <li>For rask forvarming av ovnen.</li> <li>Under oppvarmingen vil termometerindikatorene  tennes i rekkefølge.</li> <li>Når riktig temperatur er nådd, vil funksjonen automatisk koble seg ut og et lydsignal vise at ovnen automatisk er gått over til STATISK funksjon.</li> </ul>

## STEKETABELL

MATVARE	Funksjon	Forvarming	Rille (nedenfra)	Nivå Bruning	Temperatur (°C)	Steketemperatur (minutter)
KJØTT Lam, geitekjø, får		X	2	2	200	95 - 110
		X	3	2	200	100 - 110
		X	2	-	200	100 - 110
Stek (kalv, okse, svin) (1 kg)		X	2	2	200	95 - 110
		X	3	3	200	100 - 110
		X	2	-	200	90 - 100
Kylling, kanin, and		X	2	3	200	80 - 90
		X	2	3	190	80 - 90
		X	2	-	200	85 - 95
Kalkun (4-6kg) + nivå 3 bruning		X	1	3	200	160 - 180
		X	1	3	200	160 - 180
		X	1	-	210	180 - 190
Gås (2 kg)		X	2	3	210	100 - 130
		X	1	3	200	100 - 130
		X	2	-	200	100 - 130
FISK (HEL) (1-2 kg) Uer, abbor, tunfisk, laks, torsk		X	2	1	200	45 - 55
		X	3	1	190	45 - 55
		X	2	-	200	50 - 60
FISK (KOTELETTER) (1 kg) Sverdfisk, tunfisk		X	2	2	200	40 - 50
		X	3	2	190	40 - 50
		X	3	-	200	40 - 50
GRØNNSAKER Paprika og fylte tomater		X	2	-	220	50 - 60
		X	2	-	200	50 - 60
		X	2	-	200	50 - 60
Ovnstekete poteter		X	2	3	220	50 - 60
		X	2	3	200	50 - 60
DESSERTER, KAKER OSV. Kaker av gjærdraig		X	2	-	190	40 - 50
		X	1	-	180	40 - 50
		X	2	-	180	40 - 50
Ostekaker		X	2	-	190	80 - 90
		X	2	-	180	70 - 80
		X	2	-	180	80 - 90
Terter		X	2	-	190	40 - 50
		X	2	-	180	40 - 50
		X	2	-	180	40 - 50
Eplestrudel		X	2	-	200	50 - 55
		X	1 - 3	-	200	50 - 55
		X	2	-	200	50 - 55
Kjeks		X	2	-	170	20 - 30
		X	1 - 3	-	200	20 - 30
		X	2	-	200	20 - 30
Vannbakkels		X	2	-	180	35 - 45
		X	1 - 3	-	180	35 - 45
		X	2	-	180	40 - 50

## STEKETABELL FOR GRILL

MATVARE	Funksjon	Forvarming	Rille (nedenfra)	Effektnivå	Steketid (minutter)
Ribbestek		X	4	5	35 - 45
Koteletter		X	4	5	30 - 40
Spekepølser		X	3 - 4	5	30 - 40
Svinekoteletter		X	4	5	35 - 45
Fiskekoteletter		X	3 - 4	5	35 - 45
Kyllinglår		X	3 - 4	5	40 - 50
Grillspidd		X	3 - 4	5	40 - 50
Ribbe		X	3 - 4	5	35 - 45
1/2 kylling		X	3	5	45 - 55
1/2 kylling		X	3	5	45 - 55
Hel kylling		X	3	5	60 - 70
Stek (svin, okse)		X	2	5	60 - 70
And		X	2	5	70 - 80
Lammelår		X	3	5	70 - 80
Roastbiff		X	3	5	50 - 60
Ovnstekete poteter		X	3	5	50 - 60
Fisk (abbor, ørret)		X	3	5	50 - 60

**NB:** Ved tilberedning av kjøtt på Vifte og Statisk, anbefales det å bruke funksjonen Bruning på nivå 1 til 3.

Steketider og temperaturer er kun veiledende.

MATVARE	Funksjon	Forvarming	Rille (nedenfra)	Nivå Bruning	Temperatur (°C)	Steketemperatur (minutter)
Salte paier		X	2	-	200	40 - 50
		X	2	-	190	40 - 50
		X	2	1	200	45 - 60
Lasagne		X	2	1	200	45 - 60
		X	2	-	200	45 - 60
		X	2	-	190	50 - 60
Fruktpai med f. eks. ananas, fersken		X	2	-	190	50 - 60
		X	2	-	190	40 - 50
		X	2	-	190	40 - 50
Marengs		X	2	-	120	120 - 150
		-	1 - 3	-	120	120 - 150
		-	2	-	120	120 - 150
Vol-au-vent		X	2	-	200	35 - 45
		X	1 - 3	-	190	35 - 45
		X	2	-	190	35 - 45
Sufflé		X	2	-	200	40 - 50
		X	2	-	190	45 - 55
		X	2	-	190	45 - 55

## Oversikt over platetoppens funksjoner (avhengig av modell)

Funksjon	Beskrivelse av funksjon
	Brukes for å holde temperaturen konstant på 60° inntil tilberedningen er avsluttet. Funksjonen aktiveres ved å vri bryteren på .
	Denne funksjonen gjelder kokesonen foran og bak på venstre side. Med denne funksjonen utvides kokesonen på platetoppen, slik at du kan benytte store, ovale eller firkantede kokeredskaper. Fremgangsmåte: sett bryteren på  og vent til restvarmeindikatoren til kokeplaten som er valgt begynner å blinke. Velg varmeinnstilling ved å skru bryteren mot urviseren. Restvarmeindikatoren fortsetter å lyse og viser at platetoppen er i funksjon. Funksjonen kobles ut ved å vri bryteren på "0".
	Denne funksjonen gir hurtig oppvarming av den valgte kokesonen for et visst tidsrom under første del av kokesyklusen. Funksjonen aktiveres ved å vri bryteren på . Vent til restvarmeindikatoren begynner å blinke. Skru deretter bryteren mot urviseren til ønsket effektnivå. Eks.: på effektnivå "1", vil kokesonen virke på full effekt i 1 minutt. Deretter vil den virke på effektnivå "1" under resten av kokesyklusen, med mindre bryteren vris til en annen posisjon. På effektnivå "6", vil kokesonen virke på full effekt i 6 minutter. Deretter vil den virke på effektnivå "6" under resten av kokesyklusen, med mindre bryteren vris til en annen posisjon. Dette gjelder for alle effektnivåene, bortsett fra nivå "10".
	Denne funksjonen muliggjør rask oppkoking av vann. Funksjonen forblir aktivert i den tiden som er forhåndsinnstilt. Når den innstilte tiden er ute, vil platetoppen automatisk gå tilbake til maks. effektnivå. Hurtigkok-funksjonen kan aktiveres selv etter at du har startet kokingen. Advarsel: Forsikre deg om at du har plassert kokeredskapet på kokesonen før hurtigkok-funksjonen aktiveres, ellers kan overflaten på platetoppen skades. De ytelsjer som er oppgitt for denne funksjonen gjelder alle glasskeramiske platetopper. Plasser kokekaret på valgt kokesone og skru bryteren på for å aktivere funksjonen . Funksjonen kobles ut ved å vri på bryteren.
	Kan brukes til etterheving av deig, myk gjøring av smør fra kjøleskapet, holde babyflasker eller babymat varme, lage yoghurt, smelte sjokolade osv. Denne funksjonen er tilgjengelig kun hvis restvarmeindikatoren lyser. Forsikre deg om at restvarmeindikatoren til kokesonen du skal bruke lyser. Sett bryteren på . Funksjonen kobles ut ved å vri på bryteren.

## BRUK AV PLATETOPPEN

Ovnens kontrollpanel er utstyrt med fire justerbare brytere for innstilling av kokeplatene. Bryterne på platetoppen er merket med en rekke tall, som svarer til forskjellige varmeinnstillinger, samt med en rekke funksjonssymboler.

- Drei bryteren for valgte kokeplate med urviseren til ønsket posisjon (følg veiledningen som fulgte med platetoppen).